

Honig-Kringel

ca. 50 Stück



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Honig-Sandmasse:

150 g weiche Butter
100 g flüssiger Honig
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Ei (Größe M)
200 g glattes Mehl
½ KL Dr. Oetker Backpulver

Zum Verzieren:

1 Becher Dr. Oetker Zucker Glasur
weiß
Dr. Oetker Back- & Speisefarben

1 Honig-Sandmasse:

Die Butter mit dem Handmixer (Schneebeisen) cremig rühren. Honig, Vanillin-Zucker und Ei einrühren. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterrühren.

2 Die Masse in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und Ringe (ca. 4 cm Ø) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres geben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 12 Minuten

3 Zum Verzieren:

Zuckerglasur mit Speisefarbe bis zum gewünschten Farbton verrühren und die Honig-Kringel damit glasieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Honig-Kringel sind in gut schließenden Dosen ca. 3 Wochen haltbar.